



## FAGOTTINI PROVOLA E SPECK (50 GR DI PASTA)



### INGREDIENTI

#### Ingredienti

- *Soft - Break* 1000 gr
- *Acqua* 300 gr
- *Strutto* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

### PROCEDIMENTO

#### Procedimento

*Tempo di impasto* | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;  
*Riposo* | 15 minuti;  
*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere;  
*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità;  
*Cottura* | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti. Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 20/25 minuti secondo il peso dei prodotti.